

2023

2024

**Mr Vinter
Cédric et son
équipe**



Traiteur des Fins Gourmets

Charcuterie.vinter@orange.fr

02-43-29-30-21



NOS APÉRITIFS

•Plateau de canapés festifs (25 pièces) _____	29€00
•Brioche surprise (64 pièces) _____	39€00
•Petits fours chauds (5 pièces) _____	5€00
•Trio de mise en bouche prestige (3 pièces) mini bagel saumon fumé , mini verrine aux petits légumes mousse de tomates séchées et bouchée mousse de canard _____	5€00

NOS ENTRÉES FROIDES SUR ASSIETTE OU SUR PLAT

•Saumon farci et sole aux petits légumes sauce cocktail _____	6€00
•Douceur foie gras & pommes façon tatin (ganache de foie gras surmontée de pommes façon tatin) _____	6€90
•Demie-langouste à la Parisienne _____	22€00
•Foie gras de canard "maison" (40gr) et ses 2 briochettes _____	9€50
•Fantaisie de St Jacques et crevettes aux épices douces _____	6€90
•Éclair douceur océane mousse saveur crabe , saumon fumé , crevettes marinées) _____	6€00
•Assiette de saumon gravelax et tataki de thon accompagné de crème citronnée _____	7€90

Tous nos produits sont fabriqués "Maison" et dans nos laboratoires.

Cochon de lait en galantine
Galantine nature, galantine de chapon aux morilles,
galantine de pintade pistachés et galantine de
canard forestière
Boudin blanc nature ,aux morilles ou truffé
Escargots de Bourgogne
Saumon fumé label rouge Norvège



★ Consigne pour coquille ou cassolette

Imprime par nos soins

La Carte

NOS ENTRÉES CHAUDES CASSOLETTES, COQUILLES...

•Croustillant de chapon forestier _____	<i>La part</i> 6€00
•Bouchée à la reine _____	4€50
•Bouchée de St Jacques et crevettes à la normande _____	6€50
•Bouchée aux ris de veau _____	6€50
•Coquille St Jacques ordinaire ★ _____	5€00

NOS COQUILLES, CASSOLETTES ET POISSONS CHAUDS ET LEUR GARNITURE

•Cassolette de saumon et crevettes crème safranée ★ _____	7€80
•Fricassée de St Jacques et crevettes crémeux de butternut★	8€00
•Coquille St Jacques du Chef « spécialité du chef » ★	8€00
•Petite marmite d'escargots et champignons au beurre d'ail★	7€00

Nous vous demanderons une consigne de **5€** pour les coupes ,bodega, cassolettes , coquilles, marmiton qui vous sera restituée ensuite sur présentation du ticket

•Filet de bar crème de champagne et sa garniture _____	9€50
•Duo de Lotte et saumon crème safranée et sa garniture _____	9€50
•Filet de St Pierre crème d'oseille et sa garniture _____	8€50
•Dos de cabillaud crème homardine et sa garniture _____	8€50

★ Consigne pour coquille ou cassolette



NOS VIANDES LES GIBIERS:

La Carte

• Pavé d'autruche sauce airelles _____	9€00
• Filet de kangourou sauce poivrade _____	8€50
• Filet mignon de sanglier sauce diane _____	10€90
• Estouffade de souris de cerf sauce grand veneur _____	8€90

LES VOLAILLES:

• Magret de canard crème de cèpes _____	9€50
• Fondant de chapon sauce fine champagne _____	9€50
• Pintade chaponnée rôtie au four (farce fine et marrons) _____	9€00
• Suprême de poulet farci aux asperges vertes _____	8€00

LE BœUF, LE VEAU:

• Pavé d'effeuillé de bœuf crème de foie gras _____	9€90
• Pavé de cœur de noix de veau aux morilles _____	9€90
• Marmiton de ris de veau à la fine champagne * _____	9€90

Tous nos produits sont fabriqués "Maison" et dans nos laboratoires.

NOS LÉGUMES

* Consigne pour coquille ou cassolette

La part

• Fagot de haricots verts _____	2€20
• Flan d'asperges et carottes à l'huile d'olives saveur truffes _____	2€20
• Gratin dauphinois _____	2€20
• Pomme Berrichonne _____	2€20
• Tomate crumble champignons _____	2€20
• Pommes dauphines maison nature 6 pièces _____	2€20
• Crumble de légumes _____	2€20
• Effeuillé de pomme de terre aux cèpes _____	2€20
• Purée de butternut aux éclats de marrons _____	2€20



La Carte

4€00

NOS DESSERTS

•Assiette « Noël Blanc »

Entremet croquant exotique mousse passion et chocolat, verrine Berriolette et mini muffin aux fruits rouges

•Assiette « Poussière d'étoiles »

Entremet trois chocolats, verrine panna cotta compotée de mangue et macaron

MENU

« Il est né le divin enfant »

9€00 TTC

Burger au bœuf « fait maison VBF »
Pommes potatoes

MENU

« Douce nuit »

20€50 TTC

Coquille St Jacques ordinaire *

Suprême de poulet farci aux asperges vertes

2 Légumes au choix

Assiette gourmande à définir

*Merci de choisir le même légume si vous prenez pour plusieurs personnes

Les menus

« Mon beau sapin »

27€50 TTC

*Petits fours chauds (5 pièces)
Fantaisie de St Jacques et crevettes
aux épices douces
Pavé d'autruche sauce airelles
** 2 Légumes au choix
Assiette gourmande à définir*

**Merci de choisir le
même légume si
vous prenez pour
plusieurs
personnes*

« Etoile des neiges »

32€50 TTC

*Douceur foie gras & pommes façon tatin
* Fricassée de St Jacques et crevettes crémeux de butternut
♦♦ Pavé de cœur de noix de veau aux morilles **OU**
♦♦ Pavé d'effeuillé de bœuf crème de foie gras
** 2 Légumes au choix
Assiette gourmande à définir*

« Vive le vent »

34€50 TTC

*Demi langouste à la Parisienne
♦♦ Filet de bar crème de champagne et sa garniture
OU
♦♦ Marmiton de ris de veau à la fine champagne **
Assiette gourmande à définir

Suite à la conjoncture actuelle.
Les commandes devront être établies

CONDITIONS

Pour le réveillon de Noël date limite

le 18 décembre 2023

***• Fermeture du magasin à 16h
le dimanche 24 Décembre***

Pour le réveillon de la St Sylvestre date limite

le 26 décembre 2023

***• Fermeture du magasin à 16h
le dimanche 31 Décembre***

La remise des produits commandés s'effectue dans les conditions suivantes:

Retrait commande boutique

⇒1: au magasin

⇒2: à l'extérieur sur le côté du magasin.

Attention Toute commande passée .

Aucune annulation ou modification ne pourra se faire 3 jours avant la date du retrait et sera facturée.

Charcuterie des Fins Gourmets
16 Rue du Maréchal Joffre 72110 Bonnétable
☎ 02.43.29.30.21

Messagerie : charcuterie.vinter@orange.fr

Bonnes fêtes

Mr Cédric Vinter

Et Toute son équipe

*vous souhaitent de bonnes Fêtes Gourmandes
et vous présentent leurs meilleurs vœux pour cette
année 2024*



Maître ARTISAN

Imprime par nos soins

**Pour notre organisation et pour
mieux vous satisfaire.
Passez vos commandes le plus tôt
possible avant le**

*le 18 décembre pour Noël
et le 26 décembre
pour la St Sylvestre.*

**Après cette date limite nous ne pourrons garantir
vos souhaits.**

**Nous vous conseillons d'établir un menu unique pour toute votre
assemblée, cela sera plus facile pour vous de servir vos invités
et pour nous de vous satisfaire.**